Wrzesień. Nr. 9. 1873.

PRZEWODNIK GOSPODARSKI

Dodatek do „Rolnika".

Nakładem redakcji. — W komisie księgarni Gubrynowicza i Schmidta

Najlepsze suszenie siana
oparte na doświadczeniu.

(Z Gazety Rolniczej.)

Słotna tegoroczna wiosna, i takież lato, utrudniły bardzo zbiór siana, i spowodowały nawet zepsucie wielkiej tegoż ilości, co wpływ mieć będzie szkodliwy na stan inwentarzy w zimowli następnej. Ponieważ potraw bardzo obiecujący nagrodzić może znakomicie stratę poniesioną, jeżeli wcześnie zebrany będzie, pojaśnienie ze sposobem najtańszym i najpraktyczniejszym przekształcania trawy na siano, jeszcze może być na dobie. Postępuję w niż opisany sposób od lat wielu, wziąłem takowy od włościan okolicznych bardzo dbałych o siano, dopełniłem tylko nowemi spostrzeżeniami odpowiednio do wymagań dużego folwarcznego gospodarstwa. Jest to suszenie przez zagrzewanie w kopicach, umożliwione nawet w czas bardzo słotny i dopełniane na wielką skalę.

Wiadomo, że trawa ścięta blichuje się i traci zupełnie na wartości przez leżenie dłuższy czas na pokosach, gdyż deszcz, słońce a nawet rosa pozbawia ją koloru, aromatu, i w ogóle zmniejszają własności odżywcze. Najwięcej przeto ma zalet siano, które jak najkrótszy czas było wystawione w cienkiej warstwie na wpływy szkodliwe.

Gdy przytem zagrzewanie w kopicach skróca całą pracę, zastosowałem ten system stanowczo bez względu na pogodę lub słotę z zupełnem powodzeniem, gdyż odtąd corocznie, a nawet wśród bardzo niepogodnej tegorocznej pory, zebrano u mnie siano zdrowe, z pięknym kolorem zielonym i właściwym aromatem bez żadnego uszkodzenia.

Pierwszym warunkiem jest tak obliczyć siłę czeladzi, aby takowa mogła każdodziennie wydołać za kosiarzami, którzy tyle nakosić tylko powinni, ile do wieczora tegoż dnia da się zgrabić, czy to ręcznie, czy też grabiami Howard'a — zapobiegnie się więc działaniu rosy, i skorzysta się zaraz z pierwszej nocy w ciągu której trawa w kupkach się już zagrzeje. Przeciwny jestem pieleniu i wszelkim innym zajęciom czeladzi rankami w oczekiwaniu, aż rosa obeschnie. Od świtu wychodzi już u mnie czeladź dworska wraz z kosiarzami na łąkę i wygrabia trawę z burtów nad rowami i wszelkich

miejsc trudniejszych na równy brzeg. Taką trawę rozbija się następnie i suszy z inną, gdy słońce się podniesie. Wyjściem o świcie na łąki zyskuje się wykonanie trudnych robót, które pomimo rosy mogą być dopełnione. — Po śniadaniu silne pokosy są rozbijane, słabsze zgrabiane po kilka na jeden, w czem konne grabie są wielką pomocą. Od południa przy najlepszej nawet pogodzie nie przedłużam suszenia siana, ale całą czeladź obracam do składania w kopice niezbyt wielkie najpierw trawy przesuszonej, a gdy tej zabraknie, wszelkiej świeżo ściętej, i staram się by wszystka na noc złożoną została. Jeżeli pogoda służy, w dniu następnym rozrzuca się kopice mocno zwykle zagrzane, woda w roślinie zawarta paruje wówczas z wielką łatwością, i siano dosycha prędko w kręgach. Ze składaniem w kopy nie śpóźniam się też drugiego dnia, aby nadążyć przed wieczorem.

Kopy w drugim dniu składa się jak największe. Podczas gdy jedna partja czeladzi dosusza i skrapia siano poprzedniego dnia rozpoczęte, druga part'a pracuje postępując z kosiarzami, i wykonywa następną jak wyżej robotę. Zawsze zastosowuje się liczbę kosiarzy tak, aby po dwoje czeladzi w pierwszym dniu na kosiarza wypadało i więcej kosiarzy nie stawia się do roboty, tylko tyle, ile ich obsłużyć czeladzią można.

W całem powyższem działaniu trawa pozbywa się wilgoci, i zamienia w siano więcej w skutek zagrzania i następnego przy ostudzeniu parowania, jak działaniem promieni słonecznych; proces przeto odbywa się pospiesznie nawet w dnie mniej przyjaźne, a chwila istotnej pogody wystarcza aby siano wyschło zupełnie, i mogło być do szop i stogów ściągane. Mniejsze wystawienie na promienie słoneczne pozostawia roślinom cały aromat, i własności pożyteczne, oraz miłą zieloną barwę, której słońce pozbawia zbyt długo działając. Postępowanie więc powyższe zgodne jest z zasadą, wedle której suszy się zioła lekarskie w cieniu, aby całą swą wartość zachowały. Jedynym zarzutem możliwym przeciw zagrzewaniu siana w kopicach, był dotąd wzgląd, że w razie dłużej trwającego deszczu, siano, a tembardziej trawa zagrzewa się zbytecznie i spalić się nawet może. Włościanie koszące po małym kawałeczku własnej łąki na raz i i mający do czynienia z kilku kopiczkami siana, wybierają do kośby dnie najpogodniejsze, przetrząsają tak starannie i często pokose, że takowe już nad wieczorem są prawie suche, a dla zabezpieczenia od chwilowego deszczu nakrywają wierzch kopic słomianemi czapkami. Dwory nie mające do rozporządzenia dostatecznej liczby robotnika, a mające do czynienia z większą przestrzenią łąk, uważają prze-

więdnięcie trawy na pokosach za lepsze, choć siano się blichuje i nie dorównywa potem wartością zebranemu przez włościan. Trafiałem więc na opozycję, aż przekonałem, że w razie dłużej trwającej słoty, ratuje się łatwo kopice siana którym grozi zbytnie zagrzanie, prostem przewróceniem kopic, choćby podczas największej ulewy, tak by siano, czy trawa pod spodem będąca, wydostała się na wierzch i jakby odetchnęła. Roboty się dokonywa widłami dość pospiesznie, tak że wszystkie kopice z kilku parobkami obejść można na przestrzeni 15-stu lub 20-stu morgowej, którą słota zaskoczy, i kopiec dwa razy w ciągu dnia zruszyć, co wystarcza do uchronienia takowych od zbytniego zagrzania. Mała ilość wody deszczowej, która się dostaje do wnętrza kopic przy przewracaniu takowych, jest nic nieznaczącą w porównaniu z ilością wilgoci, która wydobywa się w kształcie pary silnie z rozgrzanych kopic buchającej w czasie i po każdem przewróceniu, tak, że rzec można w systemie przezemnie wypraktykowywanym, proces odparowywania i schnięcia odbywa się nawet w dnie, kiedy ustawiczny deszcz wstrzymuje zwykle wszelką robotę około siana. — Pogodne chwile są użyte następnie znakomicie na doschnięcie i zwózkę siana, którego sprzęt tanio i pospiesznie się odbywa, a wartość o wiele jest wyższą od siana blichowanego, lub czerniejącego na pokosach. Dla ułatwienia zwózki do szop, mam też uwagę, aby w dnie słotne zbyteczni robotnicy powydawali w górę siano z jednych zapol w drugie, a szczególniej w mniej przystępne, i takowe zapola dopełnili pod samą strzechę, robiąc miejsce dla mającego przybyć siana, które o wiele łatwiej zepchnąć z fury w zapole niskie, niż wydać na widłach po kłaczku w górę. Siano mocno i prędko się zwykle w szopach zlega; po każdej więc kilkudniowej przerwie można znów znaczną partję siana wydać w górę i miejsce przygotować na to, które jeszcze na łące. Tak postępując, ma się doskonale dopchane szopy obejmują.e dużo ściśle leżącego siana, a w chwilach zwózki często bardzo krótkich, fury nie tracą czasu i więcej razy obrócą. Uwaga na stan zapol i w żniwa daje wielką oszczędność czasu i robotnika, kiedy chwile pogodne tak są drogie i pożądane.

Adolf Smorczewski,
właściciel ziemski z Lubelskiego.

Rozmaitości.

Gotowanie grochu, fasoli i soczewicy. Wiadomem jest powszechnie, że często te trzy jarzyny nie dają się należycie ugotować. Zaradza się temu zwykle dodatkiem dwuwęglanu sodowego (Natron bicarbonicum) do wody, jakkolwiek i wtedy jeszcze rezultat bywa wątpliwy. Zwracamy uwagę czytelników na sposób używany w Meklenburgu. Zależy on na wymoczeniu ziarna w wodzie miękkiej przez 12—16 godzin. Woda nabiera przytem ostrego smaku; odlewa się ją i gotuje namoczony groch lub fasolę w innej, świeżej wodzie miękkiej.

Jeśli groch jest przeszłoroczny, lub w ogóle nie daje się zgotować, wówczas na 3 funty wody dodaje się około pół łuta dwuwęglanu sodowego, do tej ilości sypie się półtora funta grochu i moczy przez pół doby. Woda żółknie, nabiera ostrego smaku i po odlaniu tejże, groch łatwo w wodzie źródlanej się gotuje.

Tak gotowany groch nabiera przyjemnego smaku i jest łatwy do trawienia. Uważać należy, aby groch pęczniejący nie wystawał z wody.

W tenże sposób postępuje się z fasolą, której ziarna pozostają całe w gotowaniu, jeśli ich zbyt nie mięszano, a przytem łuska ich tak delikatnieje, że nie czuć jej podczas jedzenia. Tenże sam sposób używa się dla soczewicy, lecz dobrze jest, mianowicie jeśli soczewica jest stara, odlać wodę po 12tu godzinach i w świeżej wodzie znów moczyć przez 12 godzin.

Zaprawę cebulową, ulubioną do grochu, przyrządza się najlepiej, dodając posiekaną cebulę w dwóch porcjach do stopionego masła lub słoniny. W ten sposób część cebuli będzie brunatna, a część świeża, przez co smak zaprawy jest o wiele lepszy.

Dodawanie potażu zamiast dwuwęglanu sodowego nie jest dobrem, gdyż groch nabywa przezeń mydlanego smaku.

(Używanie dwuwęglanu sodowego wydaje się nam kosztownem i niepraktycznem przy wielkiej liczbie czeladzi, która kilka razy w tygodniu groch lub fasolę dostaje. Jeśli woda w danej miejscowości jest twarda, to należy ją dnia poprzedniego zagotować, po ostudzeniu przecedzić przez płótno, groch na dzień cały namoczyć, dnia następnego wodę odlać i w takiejże, gotowanej i przecedzonej wodzie zgotować).

Twardość śpiczastych narzędzi żelaznych osiąga się doskonale za pomocą laku. Przedmiot tego rodzaju np. świder lub szydło rozżarza się do białości i wpycha w laskę laku na jedną sekundę, poczem wpycha się go znowu w ten sam lak na innem miejscu, wyjmując znów szybko i powtarzając tę operację tak długo, dopóki stal się dalej nie zagłębia czyli dopóki się nie oziębi. Twardość otrzymana w ten sposób daje się porównać z twardością djamentu, tak że narzędziem udoskonalonem w ten sposób, przewiercać można każdą w sposób zwyczajny zahartowaną stal. Przy świdrowaniu lub wierceniu powinno się zmoczyć świder lub szydło olejkiem terpentynowym. (G. r. p.)

Nakładem redakcji. — Z drukarni J. Dobrzańskiego & K. Gromana.